

⑫ 公開特許公報(A) 昭63-216432

⑬ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和63年(1988)9月8日

A 23 C 9/133

8114-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 ヨーグルト

⑯ 特 願 昭62-50987

⑰ 出 願 昭62(1987)3月5日

⑱ 発 明 者 石 田 義 枝 大阪府茨木市下穂積1丁目1番2号 日東電気工業株式会社内
 ⑲ 発 明 者 岡 田 猛 大阪府茨木市下穂積1丁目1番2号 日東電気工業株式会社内
 ⑳ 発 明 者 宮 本 芳 則 大阪府茨木市下穂積1丁目1番2号 日東電気工業株式会社内
 ㉑ 出 願 人 日 東 電 工 株 式 会 社 大阪府茨木市下穂積1丁目1番2号

明 細 書

1. 発明の名称

ヨーグルト

2. 特許請求の範囲

薬用人参を含有するヨーグルト。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明はヨーグルトの改良に関するものである。

(従来の技術)

薬用人参、例えば、オタネ人参(Panax ginseng C. A. Meyer)、チクセツ人参(Panax japonicus C. A. Meyer)、アメリカ人参(Panax quinquefolium L.)、三七人参(Panax notoginseng (Burk) F. H. Chen)、シベリア人参(Eleutherococcus senticosus)の根は有用漢方薬として珍重され広く利用されている。

薬用人参の薬効としては、強壮、長生、鎮静、興奮、利尿作用などが明らかにされている。植物としての薬用人参から得られる生薬の薬効主成分は、サポニンとサボゲニンである。薬用人参から

抽出されるサポニンはリンセノサイドと称される多数の成分群 Ro、Ra、Rb、Rc、Rd、Re、Rf、Rg および Rh を含む。このうち薬効の中心をなすものは Rb と Rg であり、それぞれ、鎮静作用および興奮作用を有することが知られている。

この薬用人参はこれまで天然物のみであったが、近年、これを組織培養によって生産する技術が開発された。

(発明が解決しようとする問題点)

薬用人参のうち天然物は肥臭く、しかも苦味を有する。一方、組織培養物は肥臭さは無いが、これまで苦い。従って、これら薬用人参を直接、食用に供することは難しい。

従って、本発明は薬用人参本来の成分を損なうことなく、その肥臭さや苦味を感ずることなく食用し得るようにすることを目的とする。

(問題点を解決するための手段)

本発明者は従来技術の有する上記問題を解決するため、種々検討の結果、ヨーグルトと薬用人参はよくマッチングし、ヨーグルトの風味を損なう

ことなく、薬用人参の胞壁さ、苦味を感ずることのない食物となることを知り、本発明に至った。

即ち、本発明は薬用人参を含有するヨーグルトに関するものである。

本発明に用いる薬用人参の種類としてはオタネ人参、チクセツ人参、アメリカ人参、三七人参、シベリア人参などがあり、これらは天然物あるいは組織培養物のいずれであってもよい。

薬用人参としては、これらを組織培養して得られる細胞群もしくは細胞塊(カルス)を用いてもよい。薬用人参の組織培養を行うには、例えば、まず、上記薬用人参の組織を切りとり、通常の植物の組織培養法によりカルスを発生させる。次に、得られたカルスを静置培養もしくは液体培養に供し、増殖させる。特に液体培養が好適である。このカルスは培養により無限に増殖させられうる。培養条件は何ら格別である必要はない。培地としては、植物組織培養に通常用いられるムラシゲースクーク(Murashige-Skoog)の培地、ホワイト(White)の培地、オー、エル、ガンボーク(O,

L, Gamborg)のB5培地、ニツェ(Nitsch)の培地、ヘラー(Heller)の培地、モーレル(Morel)の培地などを用いることが可能である。これに、必要であれば、カゼイン分解酵素、大豆粉、コーンステイブリーカー、ビタミン類などが添加される。

液体培養で得られるカルスは、選別などの手段により集められる。これら細胞は最小単位としての単細胞から最大単位としての細胞塊として存在する。細胞塊は、液体培養における振とうもしくは攪拌により、極端に大きくなることはなく侵大直径はせいぜい15mm程度である。静置培養もしくは液体培養により得られるカルスは、必要に応じて乾燥される。通常、生のカルスを天日もしくは30℃以上の温度で、好ましくは50～80℃の温度で緩やかに乾燥させて乾燥カルス(含水率10重量%以下の顆粒)を得る。

ヨーグルトは例えば牛乳や羊乳に乳酸菌を加え、嫌氣的な雰囲気下で温度を35～45℃に維持し、一昼夜程度発酵させることにより得られる。この

ヨーグルトは、牛乳や羊乳中のカゼインタンパクが乳酸菌によって凝集するため、ゲル状を呈する。

乳酸菌は人体、特に腸の代謝活動に有効であると言われている。即ち乳酸菌は腸内で増殖し、有害な菌の生育を抑制し整腸作用を行なう。

ヨーグルトが人体に良いと言われるようになって久しいが、特にコーカサス地方やブルガリアのような長寿国において、乳酸菌を用いて得られたヨーグルトが常食であることも、ヨーグルトの人体への好影響を物語るものである。そして、これはヨーグルト中の生きた乳酸菌による整腸作用によるものと認識されている。

本発明の薬用人参ヨーグルトは、例えば薬用人参を粉砕し、不溶性皮や繊維を除去して得られた薬用人参ジュースに乳酸菌を加えて嫌氣的な条件下で乳酸発酵させて作る。発酵温度は30～50℃好ましくは35～45℃である。

また、上記方法で、乳酸菌を加える前に適量の糖を薬用人参ジュースに加えて溶かすのも良く、

それにより 味がやわらげられ、まろやかさが増す。糖の種類としては乳糖、砂糖、ブドウ糖等があげられるが乳酸菌の種類によって添加糖は異なる。更に、薬用人参ジュースと適量の牛乳および/または羊乳を混ぜた後、乳酸菌を混入し、乳酸発酵させて薬用人参ヨーグルトを得る方法もある。

なお、ヨーグルトを長時間もたせるためには、脱脂固形率を加えるのが好ましい。

(実施例)

以下、実施例により本発明を更に詳細に説明する。

実施例1

天然薬用人参の乾燥品30gを100gの水に一昼夜漬け、水を吸収させる。次に、水を吸収して柔らかくなった天然薬用人参に50gの水を加え、ミキサーで液状になるまで攪拌する。攪拌により得られた液状流動物をガーゼでろ過し、薬用人参ジュースを得る。

得られたジュース100gに対し、一白金耳の乳

乳酸菌を接種し、密閉容器に入れて、35℃の温度を保ちながら一昼夜乳酸発酵させて、ゲル状の薬用人参含有ヨーグルトを得た。

実施例 2

ムランゲ、スクーグ (Murashige - Skoog) の固形培地を用いてオタネ人参の根からカルスを誘導する。更に同組成の液体培地にこれを移植し、増殖させる。

このようにして得られたカルス100gに水50gを加えミキサーにかけ液状になるまで攪拌した。攪拌により得られた液状流動物をガーゼでろ過し、薬用人参ジュースを得る。

得られたジュース100gに対して一白金耳の乳酸菌を接種し、密閉容器に入れて35℃の温度を保ちながら一昼夜乳酸発酵させて、ゲル状の薬用人参含有ヨーグルトを得た。

実施例 3

実施例 2 で用いた薬用人参ジュース100gに対し2gの乳糖を溶解させた後、一白金耳の乳酸菌を接種し、密閉容器に入れて35℃の温度を保ち

ながら一昼夜乳酸発酵させてゲル状の薬用人参含有ヨーグルトを得た。

実施例 4

実施例 2 で用いた薬用人参ジュース100gに対し、羊乳を100g加えて混ぜ合せ一白金耳の乳酸菌を混入し密閉容器に入れて35℃の温度を保ちながら一昼夜乳酸発酵させて、ゲル状の薬用人参含有ヨーグルトを得た。

試食例

実施例 1～4 で得られたヨーグルトを試食(10名)に供したところ、どのヨーグルトからも薬用人参特有の甜臭さや苦味は感じられず、異和感なく食すことができた。

(発明の効果)

本発明に係る薬用人参含有ヨーグルトは、薬用人参をヨーグルト化することにより人参特有の甜臭さ、苦味を消すことができ、一方人参の成分となるものは損われず薬用人参が食べやすくなり、従って体内に有効な成分が抵抗感無く摂取できる。